Petit appétit

Recettes pour mes petits-enfants

Laure Baste Morand

Petit appétit

Recettes pour mes petits-enfants

CENTMILLEMILLIARDS

© Laure Baste Morand, 2012, pour le texte
© Pauline Baste Morand, Joerg Lehmann,
Guillaume Wallut, Jérôme Wallut, 2012, pour les photos
(voir crédits photographiques en fin d'ouvrage)

« Cette grosse maison basse, plantée dans l'herbe, nous a envoûtés. »

‹ Aujourd'hui, cette maison est à toi. ›

DANS LES ANNÉES SOIXANTE

Dans les années soixante, après la naissance de Marianne, nous nous sommes mis, Claude et moi, en quête d'une maison. Nous avons alors tourné autour de Paris, en cercles de plus en plus excentriques, pour en trouver une à un prix abordable. Ce fut l'occasion de grandes balades et de belles découvertes. Mais pourquoi avons-nous désiré avoir notre maison, alors qu'il y avait L'Oliveraie, celle des Wallut à La Croix, et la maison des Morand, à Argentenay, à deux cents kilomètres de Paris ? Tout simplement parce que L'Oliveraie était loin : douze heures de route (pas encore d'autoroute) avec camions et caravanes, en faisant du saute-mouton, même avec une 404, c'était un vrai sport (que je serais incapable de recommencer) et dangereux ; ou alors dix heures de train, jusqu'à Saint-Raphaël, à quarante kilomètres de L'Oliveraie. Quant à Argentenay, c'était une maison de village sans jardin ; j'ai donc passé un mois, après la naissance d'Emmanuel, à pousser son landau sur la route, et je n'ai pas franchement été séduite ! Et puis ce n'est pas simple d'habiter chez sa belle-mère, d'autant que Wanda, qui avait du caractère, était une femme extraordinaire et me bourrait de complexes.

Nous avons donc cherché une maison pour les ‹ petites › vacances : Pâques, la Toussaint, voire Noël… Et, un jour, Claude Vanbremeersch nous a parlé d'une amie dont une cousine désirait vendre une maison dans le Morvan. Nous y sommes allés et avons eu le coup de foudre : c'était Champignolles. Cette grosse maison basse, plantée dans l'herbe, nous a envoûtés. Et je dois dire que, chaque fois que j'y arrive, j'éprouve la même sensation de bonheur. Nous y avons été heureux, Claude et moi ; Claude a même été maire de Bazoches de 1983 à 1995. Il a trouvé ça passionnant, et nous avons pu mieux connaître les habitants de la commune et des environs.

Merci Vauban. Oui, il est possible que cette maison ait été achetée par Vauban pour y loger le vieux curé de St Léger de Fougeray qui lui avait appris le latin et les maths. Et il aurait redessiner la façade, y ajoutant les lucarnes. Comme c'était pour un ecclésiastique il y a un ange sur la lucarne centrale (on dirait qu'il a une fluxion dentaire, mais c'est un chérubin, indiscutablement). Cette façade est harmonieuse, comme tout ce qu'il a construit. Vauban était un homme exceptionnel. Merveilleux architecte bien sûr, et expert en poliorcétique… (évidemment tu ne connais pas ce mot qui gratte un peu, c'est l'art d'assièger les villes). Mais c'était surtout un homme droit et courageux. Il est, avec Fénelon, le seul qui ait oser écrire à Louis XIV pour contester la révocation de l'Edit de Nantes. Il était soucieux du bien–être des soldats et a même inventé une recette de soupe à leur intention. Il s'appelait Sébastien Leprêtre… vous voyez pourquoi votre oncle s'appelle lui aussi Sébastien !

Aujourd'hui, cette maison est à toi. Pour y arriver, il ne faut que deux heures et demie de voiture depuis Paris, sans dépasser le 130 km/h. Mais le problème n'est pas là. Il faut trouver du plaisir à la campagne. Or, tu as pris l'habitude de trouver à L'Oliveraie la mer, le soleil, le tennis, les bateaux, la pêche, les cousins–cousines… Enfin tout ! Et moi, j'aime aller à Champignolles parce que j'aime les jardins. J'aime bêcher, planter, tailler et voir ensuite tout ça pousser. Si tu as des soucis, une heure de jardinage te les fait disparaître, ça te lave la tête. Bien sûr, il n'y a pas que le jardin. Il y a d'autres plaisirs : la marche, la chasse aux champignons, le cheval… et la découverte d'un pays magnifique.

Voilà pourquoi je te propose une sorte de mode d'emploi de Champignolles dans l'espoir que tu aimeras ce lieu et que tu auras envie de le garder. C'est vrai, le monde change et les générations aussi, et il sera toujours temps de vendre cette maison, bof, ce n'est pas grave. Actuellement, ce n'est pas la bonne période, mais ça reviendra. Aussi, j'en profite pour t'offrir ce livre de recettes pour Champignolles.

Mais quelles sortes de recettes ? Des recettes de promenades, des recettes de cuisine ? Des recettes de lectures ? De tricot ? De jardin ? Somme toute, des recettes de petits bonheurs, solitaires ou à partager, mais ‹ renouvelables ›, et ‹ durables ›, comme tout doit l'être aujourd'hui… De nos bonheurs à

nous, femmes nées entre les deux guerres, à une époque disparue, une époque sans radio, sans télévision, sans internet, sans voyage en avion, sans portable, sans supermarché, sans les surgelés Picard, sans confort pour tout dire (Dieu merci, avec des livres !). Une époque où les femmes avaient du temps, mais aucun pouvoir, sinon celui de tenter de séduire par tous les moyens possibles : les petits chapeaux, les robes à frous-frous, les enfants en gants blancs, la conversation, le lit (hum !), les petits plats… Mais lesquelles de nos recettes pourraient encore te convenir aujourd'hui ?

Si la pratique des promenades à pied demeure aujourd'hui inchangée et toujours aussi fréquente, ce n'est plus vraiment le cas des balades et des découvertes en voiture, je ne sais pas pourquoi. Et puis, avec le GPS, il est difficile d'aller quelque part tout en ignorant complètement l'itinéraire à suivre et la destination. Or, les anciennes cartes routières Michelin (numéros *65* et *69* pour le Morvan) indiquaient justement les petits châteaux et les petites routes secondaires, peu utilisées, et l'on partait à deux, l'un guidant, l'autre conduisant, à la découverte de tous les côtés. Et pour parler comme Proust, on peut dire qu'à Champignolles il y a beaucoup de ‹ côtés ›, plus qu'à Combray ! Il y a le côté d'Avallon et de Vézelay au nord ; celui de Clamecy au nord-ouest ; le côté des Binoux à l'ouest ; le côté de Lormes au sud-est ; puis celui de Corbigny, ou de Jules Renard, au sud ; et enfin le côté de Saint-Martin à l'est. Selon le côté choisi, le pays est tout différent, avec toujours ces petits châteaux et ces vieux villages qui n'ont pas le charme de ceux qu'on voit en Provence, mais souvent de belles églises. La Nièvre du temps de Louis XIV était un département très riche car on y exploitait du fer depuis l'époque de Jules César. On y rencontrait aussi beaucoup de vaches. En revanche, le Morvan a toujours été pauvre, à cheval sur quatre départements : l'Yonne, la Nièvre, la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. On y trouve peu de grands restaurants, quelques bonnes tables, mais des routes bien dessinées, sans gendarme, avec peu de circulation, même au mois d'août. Il est alors agréable d'y circuler sans encombre sur des voies bien entretenues qui serpentent avec délicatesse (quand on ne roule pas trop vite). On peut donc conjuguer à Champignolles plaisirs touristiques et plaisirs de table. Et, à présent, tu as l'âge d'apprécier les deux.

‹ Merci Vauban. ›

‹ Vézelay est la plus belle basilique romane en France. ›

‹ Le côté des Binoux à l'ouest. ›

COMMENÇONS

Commençons par nous mettre à table. Les recettes de cuisine que je te donne ici ne viennent pas de livres mais de personnes : Wanda, Gilberte, la cuisinière de Bonne-Maman (ma mère), Perrine, une quasi-sœur et reine des cordons-bleus, mes sœurs, Thérèse surtout, et Jacqueline (une recette !), ou Jean-Pierre Brunner, un ami de ma sœur Mylène…

Si j'indique évidemment au début de chaque recette les ingrédients nécessaires, je ne précise pas les temps de préparation. C'est que je pense que nous avons chacun notre rythme et notre habileté, cette dernière évoluant à force de pratique, ce qui permet de gagner du temps… En revanche, tu pourras lire dans le corps de la recette des indications de durée de cuisson : là, la marge de manœuvre est plus faible, et puis je crois que je peux prétendre aujourd'hui bien maîtriser les feux au gaz de la cuisine de Champignolles. (Bien sûr, si ces derniers viennent à changer, les temps de cuisson pourront évoluer…)

La première recette de cuisine que m'a donnée Wanda, c'est une recette de dessert : le crapiaud. Point n'est besoin d'un four. Simplement d'une poêle et d'un feu. C'est une recette chiffrée : le *33-55*.

CRAPIAUD OU 33–55

3 œufs,
3 pommes,
5 cuillerées de farine,
5 cuillerées de sucre en poudre,
une pincée de sel,
12 morceaux de sucre, pour le caramel,
prévoir aussi de la crème fraîche.

— Peler 3 pommes et les couper en fines lamelles.
— Mélanger la farine, le sucre et la pincée de sel.
— Battre en omelette les 3 œufs et les ajouter au mélange en battant avec un fouet (ou une cuillère en bois). Verser le tout dans une poêle graissée avec de l'huile (1 cuillerée à soupe) ou du beurre.
— Cuire à feu très doux vingt minutes d'un côté et quinze minutes de l'autre. Faire glisser sur un plat.

— Ensuite, dans une petite casserole, recouvrir la douzaine de morceaux de sucre de 2 cuillerées à soupe d'eau et mettre sur le feu.

Faire du caramel est simple, mais il vaut mieux ne pas avoir d'enfant dans les pattes et éviter de répondre au téléphone : on risque de brûler son caramel. Et nettoyer une casserole pleine de caramel brûlé, c'est < la croix et la bannière > (encore une expression marrante dont je ne connais pas l'origine). Quand le caramel est blond, l'étaler sur la crêpe. Servir avec de la crème fraîche. L'opération la plus minutieuse est le retournement de la crêpe à mi-cuisson. Il faut alors prendre une palette en bois pour ne pas casser la crêpe, ni rayer la poêle.

Tu as loupé ton crapiaud ? Ton caramel était trop noir ? Tu es fumasse ? Alors va faire une promenade (s'il fait beau et chaud).

Traverse le jardin, descends jusqu'au carrefour, prends la route qui passe devant la ferme de Vauban, traverse la route de Bazoches à Corbigny, en direction de Neuffontaines, et prends le premier chemin à droite. Ce n'est pas un très bon chemin sur ses trois cents premiers mètres, il a des ornières, mais il s'arrange quand tu rejoins la route de sable très doux qui va de Neuffontaines à Saint-Aubin-des-Chaumes. S'il fait chaud, la route est à l'ombre l'après-midi, sous les arbres, et domine le vallon du ru de Bazoches. Après deux kilomètres, tu traverses la route qui vient de Chalvron et tu montes vers l'église de Saint-Aubin-des-Chaumes, située à un kilomètre. L'église est toute seule, au milieu d'un petit cimetière (c'est là que Claude aurait aimé être enterré), avec une vue sur Vézelay et les environs. Pour revenir à la maison, tu peux prendre le même chemin ou passer par Bazoches en t'arrêtant prendre un café à La Grignote…

Pas de chance, il pleut ?
Choisis un bon livre dans les bibliothèques et vautre-toi sur le canapé du salon… Pour cela, il faut aimer lire, bien sûr. Depuis l'âge de six ans, les livres ont été mes meilleurs amis, toujours fidèles, toujours disponibles, et parfois tellement intelligents. Mais c'est comme ça qu'on oublie un plat dans le four ou qu'on remet au lendemain ce que l'on devrait faire

tout de suite. Ça s'appelle une tentation. Wanda racontait que, lorsqu'elle a commencé la lecture d'*Autant en emporte le vent*, à Argentenay, en 1947, Claude et Nicole ont dû se passer de repas pendant quarante-huit heures ! Mes enfants ont eu de la chance que je lise vite, trop vite : j'aurais été capable de leur faire le même coup…

Mais je m'égare. Revenons à nos recettes de paresseux gourmands.

Quand nous étions enfants, le poulet était un mets de luxe. Les poulets d'alors avaient peu à voir avec ces volailles élevées aujourd'hui en batterie dans des hangars nauséabonds. Ils couraient dans les basse-cours et se nourrissaient comme des omnivores. Si leur chair était ferme, elle était aussi parfumée, mais, baste ! ceux d'aujourd'hui, tendres et fades, peuvent s'accommoder de mille façons. Comme nous vivons dans un univers mondialisé où l'on trouve toutes les épices imaginables et toutes les herbes de tous les pays, le poulet peut s'assaisonner de mille manières. Je te donne ici une recette de base que tu adapteras selon tes envies. C'est une recette de Wanda.

POULET À L'ESTRAGON

1 poulet fermier,
1 oignon,
1 gousse d'ail,
de l'estragon,
250 g de crème fraîche,
1 cuillère à soupe de moutarde (Maille),
1 cuillère à soupe de farine,
de l'huile (de pépins de raisin),
du sel, du poivre,
1 dl de vin blanc (si tu veux).

— Prendre une planche et un bon couteau. Découper le poulet : deux ailes, deux cuisses, deux blancs, la carcasse et le croupion. C'est plus varié que si l'on a acheté seulement des blancs ou seulement les ailes et les cuisses. (Et j'aime le croupion.)
— Dans une cocotte, mettre une cuillerée à soupe d'huile et faire revenir un gros oignon coupé en petits morceaux avec une gousse d'ail hachée, dont on aura enlevé le germe. (‹ Faire revenir › : cette expression est bizarre, quand on y songe. Il serait plus logique de dire ‹ faire dorer › qui est plus compréhensible.)

— Mettre ensuite les morceaux de poulet, les saupoudrer d'une cuillerée de farine, saler, poivrer. ‹ Faire dorer. ›
— Ajouter un décilitre d'eau, qu'on peut remplacer par un décilitre de vin blanc, mais attention à ceux qui ne prennent pas d'alcool.
— Couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant une heure (si c'est une Cocotte-Minute, quinze minutes). Préparer l'assaisonnement.
— Hacher finement un bouquet d'estragon avec des ciseaux dans un verre.
— Dans un bol, mélanger l'estragon avec 250 g de crème fraîche et une cuillerée à soupe de moutarde. La moutarde est très importante avec la crème, parce qu'elle rend celle-ci inoffensive côté cholestérol, dixit Wanda. Remettre l'ensemble à cuire dix minutes à feu doux.

Tu peux remplacer l'estragon par toute autre herbe que tu aimes. Ou par du citron. Ce n'est pas moi qui décide. La cuisine est une création individuelle, et il faut prendre des risques.

Wanda faisait quelquefois un poulet au curry.

POULET AU CURRY

1 oignon,
le roux,
les morceaux de poulet,
une grosse boulette de curry (la boulette de curry se fait en ajoutant un peu d'eau à une grosse cuillerée à soupe de pâte de curry),
du sel, du poivre,
une petite boîte de tomates pelées et un bol d'eau tiède.
Et le citron, et la crème.

— On couvre le tout et on cuit une heure.
— On ajoute le jus d'un demi-citron et la crème.
— On mélange et on poursuit la cuisson dix minutes avant de servir.

Wanda faisait aussi un poulet à la chapelure.

POULET À LA CHAPELURE

Le poulet (1/4 de poulet par personne),
de la chapelure,
du beurre ou de l'huile.

— Couper le poulet en morceaux.
— Enduire de beurre ou d'huile et rouler dans la chapelure.
— Placer les morceaux bien serrés dans un plat.
— Cuire quarante minutes dans un four à 200 °C.
— Servir avec de la béarnaise (celle qu'on trouve en magasin est très bonne, mais si tu veux la faire toi-même, demande la recette à Perrine !).
Accompagnement : une boîte de marrons entiers au naturel, qu'on chauffe assez pour qu'ils s'émiettent.
— Dans une poêle, faire revenir 500 g de champignons pendant un quart d'heure.
— Mélanger avec les marrons.
— Ajouter 50 g de beurre.

Tu peux aussi faire un poulet Wlaschuck.
Je ne garantis pas l'orthographe de ce poulet. Comme c'est polonais, j'ai mis plein de consonnes. On appelle aussi cette recette ‹ le poulet du paresseux ›.